



Fra levende høne til hønsekødssuppe

En høne fik hovedet hugget af, da 5. klasse fra Kværs Skole ved Gråsten i efteråret besøgte den økologiske skolegård 'Hellevad Vandmølle'. Her var de med til at høste majs, hindbær, nødder, kartofler og porrer, slagte høns og tilberede maden. Gårdbesøget var led i et længere undervisningsforløb om økologi og økologiske fødevarer, der blev gennemført i fagene natur/teknik og hjemkundskab. Det er vigtigt at komme ud og se tingene rigtigt, mener både lærere og elever.

Af Nanna Hyldgaard Hansen, journalist i Økologisk Landsforening

"Prøv og mærk!"

"Årh, det er helt varmt endnu."

Eleverne fra kødholdet lader et æg skifte hænder. Ægget har de fundet inde i hønen, som Bjarne Boesen fra Hellevad lige har slagtet for øjnene af dem.

Kødholdet fortæller i mundet på hinanden:

"Efter hønen var blevet slagtet, løb den rundt. Det er bedst, hvis hønsene bevæger sig bagefter, så blodet kan komme ud. Derefter skulle

den dypes i kogende vand i 20 sekunder, og så plukkede vi fjerene af, det sagde en knækkende lyd. Til sidst tog vi det indeni ud."

Kødholdet består af Tanja Hansen, Ditte Fischer, Kasper Kistrup, Jo-

nathan Aznar og Frederik Daniel Svensson. De fortsætter beretningen om hønen:

"Indeni fandt vi også mange blommer, der ikke var blevet til æg endnu. Der var også en lille, aflang blå ting, som der ikke måtte gå hul på, for så ville kødet blive bittert. Bjarne skar halsen over, så vi kunne se, hvad den havde fået til morgenmad. Den havde spist korn."

Ditte Fischer kunne først ikke lide at se hønen blive slået:

"Men da den begyndte at ligne det, man spiser, var det ikke så galt."

Vokser uden kunstgødning

5. klasse har haft emneuge om økologi, så de er blevet undervist i materialerne "Hvad er økologi" fra Økologisk Landsforening inden besøget på Hellevad. Derfor har eleverne godt styr på de økologiske principper:

"Der er ikke sprøjtet og ikke brugt kunstgødning. De må næsten ikke bruge noget, de skal dyrke korn og grønsager helt selv," fortæller Tanja Hansen og tilføjer: "Det er sjovt, at det kan vokse uden kunstgødning." Kasper Kistrup tilføjer, at der heller ikke er E-stoffer i maden:

"Det er godt, for så får man ikke krampe."

"Kræft!" retter de andre ham hurtigt.

Der er også forskel på, hvordan dyrene bliver behandlet, og hvor meget plads de har, fortæller eleverne. Økologiske køer skal minimum være ude på græs 150 dage om året. Men almindelige landmænd kan også passe godt på dyrene. Det kommer helt an på ejeren, er kødholdet eni-

ge om. Tre elever fra klassen bor på konventionelle gårde.

Man skal se det selv

Selv om klassen ved meget om økologi i forvejen, mener kødholdet, at gårdbesøget er afgørende for, hvordan de forstår undervisningen.

"Inde i klassen kan man ikke opleve det. Man skal se det i billeder, så lærer man mere. Man ser virkelig, hvad det er, man spiser. Det er sjovt at vide, når man senere skal spise derhjemme," fortæller Jonathan Aznar.

Lærer Ann Nissen er enig:

"Et gårdbesøg er simpelthen en betingelse i jord til bord undervisningen. Eleverne ser sammenhængerne, når de oplever det med sanserne. For eksempler ser de dyrene løbe af sted, mudderbade og have det godt. Børnene bliver meget bevidste og sætter økologi i forbindelse med at passe på naturen. Det er med til at danne dem. Færre børn er i dag vant til at gå ud i haven med far og mor og så og høste. Selv herude på landet. Mange mangler viden om, hvor maden kommer fra."

Både klassens naturfagslærer og hjemkundskabslærer var med på gårdbesøget.

Klassen har tidligere lavet smagstest på økologiske og konventionelle fødevarer, og eleverne er enige om, at man kan smage forskel.

"De økologiske varer smager anderledes. Mere naturligt. Der er mere saft og smag i dem," mener kødholdet.

Fortsætter på side 8



Grisene havde et dejligt griseliv



Børnene prøvede at have fingrene i jorden og høstede kartofler



Nøj for nogle kartofler



Kødet blev pillet fra benene og hønens indre blev gransket nøje.



Høneskroget blev undersøgt meget interesseret

Fortsættelse fra side 7

Grisene mæsker sig i madaffaldet

Mens hønen koger, går kødholdet i marken for at grave kartofler op og høste majsolber. Landet er fladt omkring den sønderjyske gård. En rovfugl svæver i luften, og der dufter af kamille. Majsene står tykke og modne, og Bjarne viser, hvordan man brækker dem nænsomt af.

Imens høster grønsagsholdet grønsager, som de tilbereder til suppen, og brødholdet høster korn, mæler det til mel og bager boller. Ægget, eleverne fandt inde i hønen, bliver brugt til at pensle bollerne med. Al madaffald bliver båret ud til grisene i mudderpølen, der mæsker det i sig, som det sidste led i fødekæden. Mens maden simrer færdigt, får eleverne lov til at holde frikvarter på gårdens kæmpe høloft under hvin og latter:

"Wauw! Saltmortale! God idé, ned dér! Hallo, skal vi ikke lege gemme? JO!!!"

Bagefter er der serveret. Og mad, man selv har plukket, høstet, malet og tilberedt, smager selvfølgelig fantastisk, så selv de mere selektive gæster spiser helt op, konstaterer læreren.

Børnene var også med til at høste majs



Der bliver smagt på maden

Hønsene går frit omkring. Det er god dyrevelfærd



Faktaboks:

Fire råd fra lærer Ann Nissen til at øge det faglige udbytte af et økologisk gårdbesøg:

- Oplevelsen kan ikke stå alene. Når man er ude på gården, er der så mange indtryk, så det er svært at putte viden om økologisk landbrug på. Det skal man have gjort inden.
- Følg også op på besøget, når I kommer hjem. Byg undervisningen op på baggrund af børnenes egne spørgsmål.
- Børnene lærer mest ved at blive ved med at arbejde et stykke tid med emnet. Man kan for eksempel lave plancher og fortælle resten af skolen om oplevelserne.
- Benyt undervisningsmaterialet 'Hvad er økologi?'

Lærervejledning og moduler til eleverne kan downloades gratis på www.okologi.dk/undervisning.

Modul 8 'Økologi og sund mad' tager afsæt i de 8 kostråd og omfatter forslag til undervisningsforløb og opskrifter til hjemkundskab. Modulet er tilpasset efter vejledning fra Hjemkundskabslærerforeningen.

Samme sted finder du også vejledningen: 'Inspirationer til ekskursioner – en vejledning for lærere om økologiske gårdbesøg og andre udaf-huset aktiviteter for skoleklasser. Find en økologisk skolegård på www.okologi.dk/skolegaard.

Har du spørgsmål? kontakt projektleder, Dorte Ruge, Økologisk Landsforening, Frederiksgade 72, 8000 Århus C. Email: dr@okologi.dk